




SENTIMI[®]
RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE



Nous avons choisi pour vous les meilleures
matières premières des différentes régions
pour retrouver à travers nos plats tout le
goût des saveurs italiennes

CAMPANIA

La mozzarella fior di latte
La mozzarella Bufala

SICILIA

Les pistaches de Bronte
Les câpres de Salina

LIGURIA

Les olives Taggiasche
Le basilic d'Albenga

LOMBARDIA

La crescenza
La mozzarella

EMILIA ROMAGNA

Le jambon de Parme Zuarina
Le Parmigiano Reggiano

PIEMONTE

La viande de Fassone
La ricotta
La farine Mulino Sobrino

PUGLIA

La burrata
La sauce tomate Raffaelli
Le thon Colimena

CALABRIA

L'oignon de Tropea
La Spianata Calabrese



SENTIMI®

RICETTE TRADIZIONALI ITALIANE

TRAVAILLER POUR LA SAUVEGARDE ET LA PROMOTION DES TRADITIONS CULINAIRES



Nos pâtes à pizza sont élaborées avec de l'eau d'Evian® et de la farine bio.

Nos desserts sont conçus par nos soins dans nos ateliers avec des produits de saison.

Nous n'utilisons pas de produits surgelés.



Slow Food®

Slow Food:

Slow Food est une association créée en opposition au Fast Food. Cet art de vivre lutte contre la standardisation et la banalisation alimentaire. Pour cela Slow Food s'engage avec les producteurs à revaloriser les aliments et les savoir-faire tombés dans l'oubli ou voués à disparaître, dans le respect de l'environnement.





SENTIMI

Fromage CRESCENZA fondant et léger entre deux pâtes
très fines à base de farine bio et eau d'EVIAN®

CLASSICA

Crescenza – 14,00 €

PIZZATA

Crescenza, sauce tomate Raffaelli,
origan – 15,00 €

PARIGINA

Crescenza, jambon cuit – 16,00 €

SICILIANA

Crescenza, sauce tomate Raffaelli,
anchois, olives de Taggia,
câpres de Salina, origan – 16,50 €

TARTUFO

Crescenza, gorgonzola,
copeaux de truffe – 19,50 €

ITALIA

Crescenza, tomates cerises,
roquette, origan – 15,50 €

DOMENICA

Crescenza, tomates cerises,
jambon cru de Parme, basilic frais – 17,00 €

DELICATA

Crescenza, saumon fumé,
aneth – 16,50 €

PARMIGIANA

Crescenza, aubergines, sauce tomate Raffaelli,
mozzarella, parmesan, origan – 16,50 €





OTTIMA

Pâte plus épaisse et aérée à base de farine bio,
levain naturel et eau d'EVIAN®

MARINARA

Sauce tomate Raffaelli,
olives de Taggia, ail,
basilic, origan – 15,00 €

SARDENARA

Sauce tomate Raffaelli,
mozzarella de bufala,
basilic – 16,50 €

CRUDO

Jambon de Parme, burrata,
mozzarella fior di latte, menthe fraîche – 17,00 €

RICCIA

Roquette, mozzarella fior di latte,
jambon braisé, jus de citron frais, menthe – 16,50 €

ZAFFERANO

Courgettes sautées au safran,
mozzarella fior di latte, burrata, olives de Taggia,
pignons – 16,50 €

VALERIANA

Bresaola, burrata,
roquette, copeaux de parmesan
et zeste de citron – 17,00 €





PIZZA

Pâte fine et craquante à base
de farine bio et eau d'EVIAN®

MARGHERITA

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, basilic frais – 13,00 €

BUFALA

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella de bufala, basilic frais – 15,00 €

NAPOLI

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, anchois,
câpres de Salina, origan – 14,00 €

DIAVOLA

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, chorizo, origan – 14,50 €

CAPRICCIOSA

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte,
champignons, artichauts, olives de Taggia, jambon cuit, origan – 14,50 €

4 FROMAGES

Sauce tomate Raffaelli, crescenza, mozzarella, gorgonzola, parmesan – 14,50 €

CAPRINA

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, aubergines grillées,
fromage de chèvre frais, jambon fumé, menthe fraîche – 16,00 €

NINA

Sauce tomate Raffaelli, crescenza, légumes grillés, persil et ail – 15,50 €

REINE

Sauce tomate Raffaelli, mozzarella fior di latte, jambon cuit,
champignons, origan – 14,50 €

BURRATELLA

Sauce tomate Raffaelli, burrata, tomates cerises,
olives de Taggia, basilic frais – 15,00 €

TROPEA

Sauce tomate Raffaelli, crescenza, thon,
oignons violets de Tropea, olives – 15,50 €





LE INSALATE

FACILE

Mesclun, tomates cerises – 9,00 €

CAPRESE

Mozzarella de bufala, tomates de saison, olives de Taggia, poivre sauvage de Madagascar, basilic frais – 16,00 €

FABIOLA

Mesclun, trévis, thon, carottes, tomates de saison, oeuf, copeaux de parmesan, olives de Taggia – 15,00 €

PRIMAVERA

Epeautre, jambon braisé, courgettes, aubergine et poivrons grillées, tomates séchées et menthe – 15,00 €

GRECA

Féta grecque, mesclun, tomates de saison, copeaux de parmesan, poire, noix, menthe – 15,00 €

CANTALUPO

Jambon de parme, burrata, mesclun, basilic frais – 17,50 €

SALADA

Carpaccio de viande marinée de Trentino, roquette, huile citronnée, copeaux de parmesan et poivre sauvage de Madagascar – 16,50 €

SALADE DE POULET MARINÉ

Mesclun, poulet mariné, olives de Taggia, copeaux de parmesan, tomates séchées, croûtons au sésame, huile d'olive au romarin – 16,00 €





LA PASTA

CANNELLONI RICOTTA

Ricotta, épinards du marché,
mijoté de tomates cerises, parmesan, basilic frais
et poivre sauvage de Madagascar – 15,00 €

LASAGNES À LA BOLOGNAISE

Sauce tomate Raffaelli, ragoût de boeuf et de porc,
béchamel, parmesan – 16,50 €

RAVIOLI AUX TRUFFES

Ravioli artisanaux “Porro”,
truffe, gorgonzola et noix – 19,50 €

TAGLIATELLE AL LIMONE

Tagliatelles aux oeufs, ricotta, parmesan,
zeste de citron et menthe – 17,00 €

LINGUINE ALLE VONGOLE

Linguine aux palourdes, ail, persil – 19,50 €

GNOCCHI DELLA NONNA

Gnocchi artisanaux “Fatticosi”, sauce tomate Raffaelli,
gorgonzola, parmesan et sauge – 15,50 €

TROFIE AU PESTO

Trofie artisanales “Porro”, pesto sans ail,
haricots verts, pignons de pin – 16,00 €

LINGUINE TERESA

Linguine aux moules, sauce tomate Raffaelli,
pignons, ail, persil et piment – 18,00 €





I REGIONALI

SIGNOR HAMBURGER

Pain artisanal, steak haché de boeuf, roquette,
oignons violets, tomates séchées et burrata,
accompagné de pommes de terre sautées au romarin – 18,00 €

TARTARE DELLA NONNA

Viande de Fassone* coupée au couteau, pommes de terre sautées au romarin,
copeaux de parmesan, mesclun – 19,50 €

TAGLIATA SENESE

Côte de boeuf 350g, pommes de terre sautées au romarin,
poivre sauvage de Madagascar, mesclun – 27,00 €

TONNO DI SICILIA

Mi-cuit de thon frais pané aux tomates séchées et pistaches,
accompagné de courgettes de pays
et pommes de terre sautées au romarin – 24,00 €

POLPO ALLA GRIGLIA

Poulpe grillé servi avec ses légumes du marché,
sauce vierge – 25,00 €

BACCALÀ LIGURE

Cabillaud frais cuit avec tomates cerises, olives,
câpres de Salina et ciboulette,
accompagné d'une crème de pois chiche – 23,00 €

SALTIMBOCCA

Escalope de veau au vin blanc, jambon de Parme, sauge,
avec pommes de terre sautées au romarin, mesclun – 23,00 €

* viande bovine du Piemonte





I DOLCI

Desserts maison élaborés
dans notre laboratoire

PANNACOTTA

Aux fruits de la passion – 6,90 €

Aux fruits de saison – 6,90 €

TIRAMISÙ

Au café – 7,90 €

Aux fruits de saison – 7,90 €

GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Au café chaud – 7,90 €

Aux fruits frais de saison – 7,90 €

CHEESE CAKE

Ananas et fruits rouges – 7,90 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Cœur de noisettes et chocolat fondant
avec boule de glace à la vanille de Madagascar – 7,90 €

GLACES MAISON

1 boule – 3,00 € – 2 boules – 6,00 € – 3 boules – 8,00 €

ANANAS FRAIS – 7,00 €

prix net – service compris

CB à partir de 11,00 € – Les chèques ne sont pas acceptés

LES PERSONNES QUI
AIMENT MANGER SONT
TOUJOURS CELLES AVEC
QUI L'ON PASSE LES
MEILLEURS MOMENTS